

Køkkengrej

Gryde/Kedel

Til at koge vand til madlavning, varme drikke, opvask eller soignering, på køkkenbrænderen, anvendes enten en gryde eller en kedel. Nogle producenter af køkkenbrændere, producerer sideløbende gryder og kedler der passer til deres produkter. Velegnede gryder og kedler, er fremstillet i enten aluminium eller titanium, hvilket gør at de er forholdsvis lette. Ofte vil man kun have behov for gryder eller kedler med en volumen på mellem 700ml og 2 liter. Det er dog muligt at købe gryder og kedler med en større volumen, hvilket kan være anvendeligt hvis man er en større gruppe, der tager af sted sammen.



Aluminium er et stærkt og let materiale, der udmærker sig ved hurtig og jævn varmespredning. Det gør, at maden ikke så let brænder fast i midten af gryden eller panden. Aluminiumsgryderne og -panderne er udstyret med et ekstra hårdt lag yderst, for bedre at modstå ridser og buler. Generelt har aluminium ganske glimrende.

Hårdanodiseret aluminium, er drønstærkt og har meget lav friktion og tåler høje temperaturer. Således kan disse gryder og pander benyttes med både gas og benzinbrænderen.

Non-Stick er en belægning inderst på aluminiumsgryderne og -panderne, som giver en perfekt overflade til stegning og som kræver mindre eller slet intet stegefedt. Og hvad der er lige så vigtigt: Den efterfølgende opvask bliver væsentligt lettere, end med andre typer metal! Almindelig Non-Stick er ret sårbar overfor slag og ridser, og af denne grund bør man kun benytte køkkenredskaber af plastic eller træ.

Stål er uhyre stærkt og relativt nemt at rengøre. Stål tåler desuden meget høje temperaturer fra gas eller benzinbrænderen. Og stålet ikke er så sårbart overfor ridser og buler. Men stål er en bid tungere end de andre typer metal, og dette faktum skal selvfølgelig tages med i den samlede bedømmelse.

Duossal, på indersiden er der anvendt rustfrit stål, hvilket gør gryderne og panderne stærkere, mere hygiejniske og meget nemmere at rengøre end aluminium. Duossal er således både særdeles slidstærkt og lynhurtigt at varme op.

Titanium er uhørt let, stærkt og holdbart, kan gryder og pander laves noget tyndere i væggene og dermed væsentligt lettere. Titanium er tillige meget modstandsdygtigt overfor slag og ridser og er perfekt til den, som ofte anvender sit stormkøkken, også under hårde forhold, og som prioriterer den lave vægt højt. Men egner sig bedst til at koge vand i da det leder varmen dårligt, så varmen bliver fordelt i gryden.

Ved valg af kogegrej er det vigtigt at gøre sig anvendelsen klar. På en vildmarkstur tilberedes maden selvfølgelig over bål; men dette er ikke altid muligt i dansk terræn, hvor båltænding kan være forbudt af den ene el. anden grund. I så tilfælde må man medbringe en el. anden form for stormkøkken. Til andre forhold som f. eks. på fjeldture over trægrænsen – er en eller anden form for stormkøkken jo næsten en nødvendighed. Stormkøkkenet giver nemlig også mulighed for at tilberede maden indendøre i teltets apsis. Til friluftsture vil det derfor være hensigtsmæssigt, at det valgte kogegrej kan benyttes således, at gryderne i sig selv er stærke nok til at blive anvendt over åben ild.

Der findes forskellige typer af køkkenbrændere, der enten anvender benzin, petroleum, gas eller sprit som brændstof. Dertil findes der såkaldte 'multifuel-brændere', som både kan anvende benzin, petroleum og gas (hver for sig). Til normal brug, om sommeren, er en gasbrænder rigeligt, og er en fornuftig og hurtig måde at varme vand eller koge mad på.

Om vinteren er der nogle ekstra ting man skal tage højde for. Specielt omkring brændstoffet er der en række faktorer, da kulde nedsætter effektiviteten, samtidig med at man skal bruge mere energi til at få en gryde vand i kog, hvis man først skal have smeltet sne til madlavningen.

Spritbrænderen udmærker sig ved, at selve brænderen er meget kompakt og utrolig let og sikker at have med at gøre. Desværre er forbrændingen ikke fuldstændig, og dette afstedkommer en del sod på gryder og pander. Soden kan reduceres kraftigt ved at hælde 10-15 % vand i spritten. Da sprit ikke brænder ved en særlig høj temperatur, er kogetiden for en liter vand ca. 10-15 minutter. Hvis det er koldt, skal man have meget tålmodighed, da sprit ikke er ret effektivt i frostvejr og brænderen kun brænder ca. 25 minutter på en opfyldning. Man kan regulere varmen, på brænderen med en spæring, som også bruges til at slukke brænderen. Prøv aldrig at puste brænderen ud, flammen kan være svær at se og man kan komme til at sprøjte brændende sprit i hovedet på sig selv og ud over sine omgivelser. Man må heller ikke genfylde en varm spritbrænder, men man skal vente til den er kølig igen. Hvis man slukker brænderen med låget, eller den stadig er varm. Smelter en pakning som skal holde den resterende sprit i brænderen, under transport.

Hvis det er aktuelt har, Trangia en vinterbrænder, som fungerer ved at man sætter den almindelige brænder i en lille forvarmer, som man hælder lidt sprit i. Så tænder man spritten i forvarmeren, og sætter den ned i den nederste vindskærm som normalt. Forvarmeren brænder i ca. 2 minutter og man kan med fordel bruge en handske til at flytte den tændte brænder. Nederst i Vindskærmen lægger man en "metal tallerken" som reflekter varmen op mod gryden.

Skal man af sted i længere tid, skal man af samme grund medbringe en hel del sprit, og således bliver oppakningen let et par kilo tungere end ved brug af gas eller benzinbrænder. Men da sprit er ret simpelt, og sikkert at have med at gøre. Derfor er det særdeles velegnet, når børn og unge mennesker selv skal lave mad på stormkøkkenet.

Gasbrænderen er ganske som spritbrænderen nem at betjene og brændstoffet vejer meget lidt. Forbrændingen sker ved en væsentligt højere temperatur, hvilket betyder en kogetid på ca. 1/3 af spritbrænderens. Desuden er forbrændingen faktisk så ren, at man helt slipper for sodrester på gryderne.

Gasbrændere har en relativ simpel konstruktion, de er lette at betjene og regulere. Og nogle modeller gasbrændere er så små de kan ligge i hulningen i bunden af gasdåsen i gryden, og stadig har peizoelektriske tænding. og samlet ikke vejer mere end 4-500 g. Samtidig kan man købe små lejrlygter, som passer direkte på gasdåsen, som giver rigtig meget lys.

Gassen bliver flydende, når det fryser og strømmer ikke som den skal. Især hvis din brænder ikke forvarmer gassen, inden den løber ind i brænderhovedet, kan du opleve at brænderen går meget ned i ydelse. Så kan man eventuelt sætte gasdåsen, oven på gryden. Eller anvende en "Heat Pad" der placeres på bundkapslen af gasdåsen. Som med en lille udløser bliver ca. 50 grader varm. Heat Pad'en er genbrugelig, og "oplades" igen ved at koge denne i 5 minutter, eventuelt samtidig med, at man koger sine ris.

Hvis brænderen forvarmer gassen, kan man ofte blot vende gasdåsen på hovedet og lade den "flydende" gas løbe ned til brænderhovedet. Nogle gasdåser indeholder en gasblanding, der kan tåle store højder og lave temperaturer, er bedre til vinterbrug. Blandingen består ofte af: Propan som virker fint om sommeren. Butan som virker ned til omkring frysepunktet. Og Isobutan som bliver flydende ved ca. -10 C. Når dåsen ikke virker mere om vinteren hvis man for eksempel, kun har brændt isobutanen. Så kan man gemme resten til det bliver varmere.

MSR har en såkaldt Heat Exchanger, der er en krans af bølget kobber, som kan sættes rundt på ydersiden af gryden, hvorefter spildvarmen fra bunden fanges i gitteret og varmer siderne op. På den måde kan man spare op til 25 % brændstof.

Gas kan fås de fleste steder, men er et noget dyrere brændstof end benzin og sprit. Og da der ikke skal forvarmes, forbrændingen er ren og kogetiden kort, er gasbrænderen meget at anbefale under langt, langt de fleste forhold.

Benzinbrænderen (eller multibrænderen) brænder snart sagt alle typer fossile brændstoffer, lige fra lampeolie, jetfuel, diesel til 95 oktan blyholdig benzin, rapsolie og nogle brændere kan også brænde gas. Det betyder, at du kan bruge denne type brænder overalt på kloden!

Benzinbrænderen skal forvarmes for at opnå tilstrækkeligt tryk på brændstoffet inden det når brænderens dyse, så processen er alt i alt noget mere tidskrævende end ved brug af gasbrænderen. Effektiviteten er stort set den samme som for gasbrænderen, men til gengæld det dyreste brændervalg. Men benzinbrænderen er langt den sjoveste at bruge! Benzinbrændere har desuden deres fordel, hvis turen går til de yderste afkroge af verdenshjørnerne, hvor gas ikke er til at få. Derudover har benzinbrænderen ingen problemer med lavt lufttryk og kolde temperatur.

Husk at bruge vindskærmen det reducere brændstofforbruget kraftigt, mange brændere kan indbygges i en Trangia, det giver en ret tung, men solid og vindstabil konstruktion.

Når du køber brændstof til benzinbrænderen, så prøv at sætte brændstoffet i fryseren, og efter et par timer kan du prøve, at starte din brænder. Og se hvilke problemer du får. Hvis du bruger petroleum, kan du være udsat for at det i virkeligheden er lampeolie, du har fået fat i. Lampeolie bliver for eksempel til paraffin, når det udsættes for minusgrader, og er herefter uanvendeligt. Det er i stedet langt bedre at medbringe blyfri benzin som brændstof. Selv om der er hård frost, kan du tænde din brænder på blyfri benzin.

Forvarmningen kan fungere ved at man, at man lukker for regulatoren på brænderen, så pumper man tryk på brændstofflasken inden man åbner for benzinen på pumpen, og lægger flasken rigtigt. Med regulatoren lukker man lidt brændstof ud i vattet, i skålen under brænderen. Kun så den bliver fugtig, ellers kan det blusse meget voldsomt op og det er ikke en god oplevelse i et fortelt. Så tænder man brændstoffet med sit ildstål, eller en tændstik. Hvis brændstoffet ikke tænder let, kan man eventuelt bruge sprit, så brænderen kan blive varm. Når det er ved at brænde ud, åbner man forsigtigt for regulatoren til man har en ren flamme. Men fremgangsmåden, variere fra brænder til brænder, så husk at læse brugsanvisningen, godt inden brug.

Man bør også huske på, en benzinbrænder er, en relativt kompliceret konstruktion, som man bør være fortrolig med, inden man tager hjemmefra hvis den skulle havare. Og man bør medbringe et reparations sæt for en sikkerheds skyld.

Bålet er både varmende og meget romantisk og så holder det de vilde dyr væk! Desværre er det ikke alle steder, man må lave bål, og det kan nogle steder knibe lidt med at finde brændstof. Flammestyrken er vanskelig regulerbar og da forbrændingen ikke er ren, vil en del sod aflejres på gryder og pander. Til gengæld er optænding og brændstof til bålet ganske gratis, og hyggeværdien i madlavning og samværet omkring det knitrende bål overgår alt andet!

Trangia

Trangiasystemet indeholder en gryde på 1,75 liter og en gryde på 2,0 liter + en stegepande/låg, vindskærm, regulator, brænder og håndtag. Vægt i alt: lige omkring 800 g. Trangiasystemet er nemt at bruge, meget robust, og tåler stort slid, men ikke særlig brændstoføkonomiske. Men kan opgraderes med gas, multifuelbrænder og vinterbrænder. Og en kedel til hurtigt at koge vand.



Lighter/tændstikker

Til at, antænde stormkøkkenet, anvendes enten et ildstål eller tændstikker. Evt. bør man overveje en peizelektriske og vindsikker lighter, som kan tændes med handsker på. Pas på med engangs-lightere de kan let give brændte fingre, og kan være svære at tænde med kolde og stive finger.

Pakkeråd

Pak altid dit brændstof nederst i rygsækken, meget gerne i en kraftig og vandtæt pose. Mange har for sent opdaget at der er en lækage, og derved ødelagt proviant.

Provianten er uspiselig, hvis den har været i berøring med sprit, benzin eller petroleum. Du skal huske, at være opmærksom på, at der opbygges et overtryk i benzinbrænderes brændstoftank mens man vandrer. Dette giver yderligere risiko for lækage.

Køkkengrej

Afhængig af menuen, kan man medbringe dåseåbner, grydeske og paletkniv kan fås i foldeudgaver, og grydeskeen kan evt. udskiftes med en spork. Til madlavning kan man bruge en foldekniv, eller dolk til at tilberede maden med. Hvis man vil undvære pulverkaffen kan man også bruge et foldbart kaffefilter.

Service

En dyb plasttallerken kan bruges til al slags proviant, og det er derfor kun nødvendigt at medbringe én tallerken, per person. Man kan også vælge at medbringe to mugges. Hvis man da ikke spiser direkte fra gryden



Bestik

Afhængig af den proviant, man medbringer, kan man i mange tilfælde kunne nøjes med, kun at medbringe en ske eller en Spork. En Spork er en splejsning mellem en ske og en gaffel.



Termoflaske

Det er praktisk, at medbringe en termokande til varmt at drikke i løbet af dagen, så man ikke behøver koge vand hver gang. Da Kroppen bruger mindre energi på at fordøje drikke, og varme drikke kan hjælpe med at opretholde kropstemperaturen.

Drikkedunk

En eller to tomme 0,5 liters sodavandsflasker er ok. (ikke engangsflasker, de afgiver kemikalier til vandet)

Viskestykke

Til opvasken! Et kokkeviskestykke holder længe, ellers kan man overveje fiberstof, som tørre lyn hurtigt.

Opvask

Det er lettest at bruge en gryde som opvaskebalje. Medbring en mindre beholder med opvaskemiddel, til rengøring af køkkengrejet. Helst svanemærket, da normale opvaskemiddeler indeholdende miljøskadelige kemikalier. Til opvasken bør man af hensyn til hygiejnen, medbringe nogle engangsskuresvampe, og medbringe nogle stykker. En udtjent engangssvamp kan anvendes til at fjerne de værste madrester under opvasken, inden man vasker efter med en ny svamp.

Affaldsposer

Husk at få dit affald med dig, naturen er følsom som for eksempel: gasdåser, sølvpapir, plastemballage, cigaretskodder med videre. Ekstra poser kan medbringes, er desuden også nyttige til opbevaring af løsdele.